



Restaurant Eigergletscher

Traditionelle Schweizer Küche



Eigerness steht für sich wohlfühlen am Fusse der Eiger Nordwand. Dabei geht es um Geschichten, Produkte, lebendig und vielseitige Erlebnisse und das Entdecken von Wurzeln und Traditionen in den Bereichen Kulinarik, Design & Handwerk, Lebensart und Outdoor.

Im Restaurant Eigergletscher dreht es sich in erster Linie um Kulinarik. Beim Einkauf im Restaurant Eigergletscher legen wir grossen Wert auf hohe Qualität. Wir verwenden unter anderem diverse lokale Eigerness Produkte sowie weitere regionale Produkte wie unsere Berner Frites.

Hier ein kleiner Auszug unserer Eigerness Lieferanten:

Sauerteigbrot: Bäckerei Wüthrich Grindelwald, www.gletscherbeck.ch
Holzmattenschinken und Coppa: Metzgerei Toni Roth, www.metzgerei-roth.ch
Raclettekäse, Bergkäse, Milch, Butter: Eigermilch Grindelwald, www.eigermilch.ch
Bergkräuter Grissini: aus unserer Backstube im Haus 2320 Meter ü. Meer
Essiggemüse: Café 3692 www.cafe3692.ch

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.
Ihr Team Restaurant Eigergletscher

Vorspeisen und Salate

Starters and salads

 **Blattsalat nach Saison** **9.50**
 **mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini und Bergkäse**
Seasonal green salad
with homemade mountain herb grissini and mountain cheese

 **Gemischter Salat nach Saison** **10.50**
 **mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini**
Seasonal mixed salad
with homemade mountain herb grissini

 **mit gehobeltem Grindelwalder Bergkäse** **+ 4.-**
 with shaved Grindelwald mountain cheese

mit gebratenem Speck **+ 4.-**
with fried bacon

mit Speck und Bergkäse **+ 6.-**
with bacon and mountain cheese

Alle Salate auch als Hauptgang in der Schüssel serviert **+ 5.-**
All salads also served as a main course in a bowl

**Wählen Sie unser hausgemachtes French-
oder Italian Dressing zum Salat**
Choose between our homemade French or
Italian dressing for your salad

 vegetarisch / vegetarian  enthält Alkohol / contains alcohol  Schweinefleisch / pork meat

 Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Vorspeisen und Salate

Vorspeisen und Salate

-  **Vesperplättli «Eigergletscher»** **28.–**
 **mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten, Alpenbutter
dazu Sauerteigbrot und lokales Essiggemüse**
“Eigergletscher” platter
with regional meat and cheese specialities and alpine butter
served with sourdough bread and local pickled vegetables
-  **Rindstatar «Whiskey Rugenbräu»** 70 Gramm **23.60**
 **mit Maiscreme, grillierter Peperoni, Sauerteigbrot** 140 Gramm **29.50**
«Whiskey Rugenbräu» steak tartare
with creamed corn, grilled peppers, sourdough bread

Suppen

Soups

-  **Oberländer Gerstensuppe mit Speck** Kleine Portion **8.50 13.–**
Oberland barley soup with bacon
- Suppe nach Tagesangebot** **8.– 12.–**
Soup of the day
- mit einem würzigen Schweinswürstchen** **+ 3.–**
with tangy pork sausage



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Schweizer Evergreens

Swiss classics

Bärner Gschnätzlets **41.50**
Kalbgeschnetzeltes an Rahmsauce, Champignons, dazu Rösti

Bärner Gschnätzlets
Chopped veal in a cream sauce with mushrooms,
served with rösti

Riz Casimir **29.50**
**Gebratene Pouletbrust an Schweizer Rahm-Currysauce
dazu Mandelreis**

Riz Casimir
Roasted chicken breast in a creamy Swiss curry sauce,
served with almond rice



Rinds-Entrecôte «Café de Grindelwald» **43.50**
an geschmolzener alpinen Kräuterbutter, Bärner Frites

“Café de Grindelwald” beef entrecôte
with melted alpine herb butter and Bärner fries



Wurst & Co **29.50**
**Dreierlei regionale Wurst
(Cervelat, Schweins- und Kalbsbratwurst)
an Zwiebelsauce, dazu Rösti und Röstzwiebel-Senf**

Sausage & co.
Regional sausage trio (Cervelat, pork and veal bratwurst)
with onion gravy, served with rösti and fried onion mustard



Cordon Bleu **32.-**
**Bureehofsäuli, Grindelwalder Bergkäse, Rauchschinken
dazu Bärner Frites**

Cordon bleu
Farm pork, Grindelwald mountain cheese,
Alp Matt smoked ham, served with Bärner fries

**zu allen unseren Evergreens servieren wir auf Wunsch
ein saisonales Gemüse** **+ 3.-**

Seasonal vegetable served with all of our “evergreens”
on request



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Typisch Schweiz, Typisch Urchig

Typically Swiss, typically traditional

Kleine Portion

-  **Rösti «Eigergletscher»** **26.50**
 **Rösti mit Rauchnebelsalat und Grindelwalder Raclettekäse**
Rösti «Eigergletscher»
Rösti with salad of "Rauchnebel" and Grindelwald raclette cheese
-  **Käseschnitte «Grindelwald»** **24.50**
 **mit Grindelwalder Raclettekäse und Hamme, Zwiebeln, Spieglei**
 "Grindelwald" cheese on toast with Grindelwald raclette cheese and ham, onion, fried egg
-  **Fotzelschnitte** **13.50 18.-**
Serviert mit Apfelschnitzen und Zwetschgenkompott ... zum Dessert oder zum satt werden
French toast
Served with apple slices and plum compote
... for dessert or as a generous snack



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Bärner Regio Frites

Bärner Regio fries

Kleine Portion

Berner Kartoffeln von Berner Bauernhöfen geerntet.

Bernese potatoes harvested from Bernese farms.

«Klassisch»

8.- 11.-

Hausgemachtes Kräutersalz, Saucen zum Dippen

“Classic”

Homemade herb salt, dipping sauces



«Bergler»

11.- 14.-

Hausgemachtes Kräutersalz, geschmolzener

Grindelwalder Bergkäse

“Bergler”

Homemade herb salt, melted Grindelwald mountain cheese

Vegi / Vegan

Vegetarian / Vegan



Getreidehackbraten an Mostsauce Kartoffelstampf und Wirsinggemüse

26.-

Cereal meatloaf with must sauce

Mashed potatoes and savoy cabbage



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Lily Corner

Lily Corner



Räuberteller

Ein leerer Teller und Besteck – dein Werkzeug, um das Beste vom Teller deiner Eltern zu klauen

Little robber's plate

An empty plate with cutlery for stealing the best from your parents' plates

gratis

free



Lily-Box

Chicken Nuggets, Pommes, Ketchup und Mayo, Getränk nach Wahl, Lily Schoko-Pop und Lily Überraschung

Lily-Box

Chicken nuggets, fries, ketchup and mayonnaise, drink of choice, Lily chocolate pop and Lily surprise

16.–

Heissgeliebte Würstchen

Wienerli & Pommes (1 Stück oder Paar)

Frankfurter favourites

Frankfurters and fries (one or two sausages)

8.– 10.–



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Gletscherbäckerei

Glacier bakery

Hausgemacht in unserer Backstube 2320 Meter über Meer.

Made in our very own bakery at 2,320 metres above sea level.

Original Eigergletscher Rahmschnitte **6.50**

Original Eigergletscher cream slice

 **Scheidegg's Homemade Apfelkuchen mit Schlagrahm** **9.-**

Scheidegg's homemade apple pie with whipped cream

Rüebli torte **6.50**

Carrot cake

Nussgipfel **3.50**

Nut croissant



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Getränkete

Drinks

Schweizer Schaumwein

Swiss sparkling wine



	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Schaumwein «Auguste Chevalley» Brut VD Vin mousseux AOC Mont sur Rolle Sparkling wine «Auguste Chevalley» Brut VD Vin mousseux AOC Mont sur Rolle		7.50		48.–

Weissweine im Offenausschank

White wines by the glass



	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Chardonnay Romande Cave de la Côte Chardonnay Romande Cave de la Côte		4.50	21.–	
«Hauswein» Fendant Valais AOC VS Caves Orsat, Martign «House wine» Fendant Valais AOC VS Caves Orsat, Martign	5.50	13.30	26.50	37.50
Coteaux de Sierre AOC VS Gregor Kuonen Coteaux de Sierre AOC VS Gregor Kuonen	6.20	15.50	31.–	43.–
Johannisberg de Ravanay AOC Valais Johannisberg de Ravanay AOC Valais	6.50	14.50	29.–	46.–
Schafiser Chasselas AOC Bielersee BE Rebgut Stadt Bern, Berner Keller Schafiser Chasselas AOC Bielersee BE Vineyard City of Bern, Bern cellar	6.50	16.–	32.–	45.–



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Rotweine im Offenausschank

Red wines by the glass



	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Rosé de Goron «Hauswein» VS, Caves Orsat, Martign Rosé de Goron «Hauswein» VS, Caves Orsat, Martign	5.50	13.30	26.50	
Gamay Cresserel Trait d'Union Romand	4.50	11.-	21.-	
«Hauswein» Dôle, Pinot noir VS Caves Orsat, Martign, Valais «House wine» Dôle, Pinot noir VS Caves Orsat, Martign, Valais	5.50	13.30	26.50	37.50
«La Dîme» Vignes Rouge AOC GE Hammel SA,Rolle «La Dîme» Vignes Rouge AOC GE Hammel SA,Rolle	5.70	14.-	28.-	39.-
«Tisin» Merlot del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio «Tisin» Merlot del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio	6.-	15.-	30.-	41.-



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Schweizer Weissweine

Swiss white wines



Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee BE Rebbaugenossenschaft Spiez Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee BE Vineyard cooperative Spiez	7.5 dl	43.–
«Tisin» Merlot Bianco del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio «Tisin» Merlot Bianco del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio	7.5 dl	41.–
Sauvignon Blanc AOC «Emblem» VD La Cave de la Côte, Morges Sauvignon Blanc AOC «Emblem» VD La Cave de la Côte, Morges	7.5 dl	43.50
Blanc de Noir AOC VS Gregor Kuonen Blanc de Noir AOC VS Gregor Kuonen	7 dl	47.–
Epesses AOC Lavaux, Petit Versailles VD Les Frères Dubois SQA, Cully Epesses AOC Lavaux, Petit Versailles VD Les Frères Dubois SQA, Cully	7 dl	45.–
Aigle, Royal AOC Chablais GE Eric Waldvogel & Fils, Aigle Aigle, Royal AOC Chablais GE Eric Waldvogel & Fils, Aigle	7 dl	48.–



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Schweizer Rotweine

Swiss red wines



Spiezer Blauburgunder BE Rebbaugenossenschaft Spiez Spiezer Blauburgunder BE Vineyard cooperative Spiez	7.5 dl	43.–
Garanoir Vaudois AOC «Emblem» VD La Cave de la Côte, Morges Garanoir Vaudois AOC «Embleme» VD La Cave de la Côte, Morges	7.5 dl	40.–
Humagne Rouge «Grandmaître» VS Gregor Kuonen Salgesch Humagne Rouge «Grandmaître» VS Gregor Kuonen Salgesch	7.5 dl	78.–
Syrah Cuvée Préstige AOC VS Gregor Kuonen Syrah Cuvée Préstige AOC VS Gregor Kuonen	7 dl	65.–



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Weissweine Europa

European white wines



Grüner Veltliner Wagram Terrassen 2021, Österreich Josef Ehmoser, Gebietswein Wagram Grüner Veltliner Wagram Terrassen 2021, Austria Josef Ehmoser, Gebietswein Wagram	7.5 dl	42.–
Sancerre La Villaudière 2021, Frankreich Jean-Marie Reverdy Sancerre La Villaudière 2021, France Jean-Marie Reverdy	7.5 dl	48.–
Roero Arneis Arenarium DOCG 2021, Italien Cantina del Nebbiolo Roero Arneis Arenarium DOCG 2021, Italy Cantina del Nebbiolo	7.5 dl	49.–



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Rotweine Europa

European red wines



Zweigelt Qualitätswein 2018, Österreich Weingut Heinrich Zweigelt Qualitätswein 2018, Austria Weingut Heinrich	7.5 dl	48.–
Tirteo Barbera d'Asti Superiore DOCG 2020, Italien Tenute Neirano Tirteo Barbera d'Asti Superiore DOCG 2020, Italy Tenute Neirano	7.5 dl	39.–
Bolgheri Rosso DOC 2019, Italien Michele Satta Bolgheri Rosso DOC 2019, Italy Michele Satta	7.5 dl	66.–
Val Sotillo 2016, Spanien Bodegas Arroyo, Reserva DO Ribera del Duero Reserva Val Sotillo 2016, Spain Bodegas Arroyo, Reserva DO Ribera del Duero Reserva	7.5 dl	89.–
Cal y Canto Tierra de Castilla 2018, Spanien Bodegas L. Mecier Cal y Canto Tierra de Castilla 2018, Spain Bodegas L. Mecier	7.5 dl	38.–
Carta Tinto Vino Regional 2020, Portugal Alentejano, Fitapreta Carta Tinto Vino Regional 2020, Portugal Alentejano, Fitapreta	7.5 dl	43.–



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Offenausschank

Open table water

Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Glacier water, drinking water sparkling or still	1 L	7.-

Flaschen

Bottles

Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure	5 dl	5.70
Glacier water, drinking water sparkling or still		

Orangensaft	3.3 dl	5.70
Orange juice		

Eistee Lemon	5 dl	5.70
Lemon ice tea		

Coca-Cola, Sprite, Fanta	4.5 dl	5.70
Coca-Cola, Sprite, Fanta		

Apfelschorle	5 dl	5.70
Apple spritzer		

Rivella Rot / Blau	5 dl	5.70
Rivella red / blue		

Red Bull, Classic, Sugar Free, Tropical, Winter Edition	2.5 dl	5.50
Red Bull, Classic, Sugar Free, Tropical, Winter Edition		

Organics by Red Bull Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Cola, Ginger Beer	2.5 dl	5.50
Organics by Red Bull Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Cola, Ginger Beer		



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Biere

Beers



Rugenbräu Spezial hell Rugenbräu Spezial pale	3.3 dl	5.50
Rugenbräu Panaché Rugenbräu Panaché	3.3 dl	5.50
Rugenbräu alkoholfrei Rugenbräu alcohol-free	3.3 dl	5.-
Rugenbräu Lager Rugenbräu Lager	5 dl	6.50
Erdinger hell (alkoholfrei) Erdinger pale (alcohol-free)	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier Erdinger wheat beer	5 dl	8.50
Erdinger Pikantus Erdinger pikantus	3.3 dl	6.-
Ramseier saurer Most mit oder ohne Alkohol Ramseier apple wine with or without alcohol	5 dl	6.-



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Warme Getränke

Hot Drinks

Kaffee, Espresso, Schale, Tee Coffee, espresso, coffee with milk, tea	4.80
Doppelter Espresso Espresso double	5.80
Cappuccino Cappuccino	5.80
Latte Macchiato Latte macchiato	6.30
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss / Vanille oder Karamel Latte Macchiato with hazelnut / vanilla or caramel aroma	6.80
Kaffee Melange Coffee with whipped cream	6.30
Schokolade Melange Hot chocolate with whipped cream	6.30
Schokolade, Ovomaltine Chocolate, Ovomaltine	5.-
Milch kalt oder warm Hot or cold milk	4.-
Apfelpunsch Apple punch	5.-



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Warme Getränke

Hot Drinks



Coretto Grappa Coretto Grappa		7.-
Kaffee Fertig, Kaffee Luz Kaffee Fertig, Kaffee Luz	4 cl	7.-
Kaffee Baileys Coffee Baileys	4 cl	9.50
Glühwein, Jägertee Mulled wine, Jäger tea		7.-
Schümli-Pflümli Coffee plum schnaps	4 cl	9.-
Heisser Ingwerer Hot Ingwerer	4 cl	7.-
Heulutz Heulutz	2 cl	6.-



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Special / Empfehlung

Special / Recommendations

	Gletscher Coffee – Williams Glacier coffee – Williams	2 cl	9.50
	Top of Europe Coffee – Caramel inkl. Souvenirtasse Top of Europe coffee – caramel incl. souvenir cup		8.90
	Heisse Schokolade mit Rum & Rahm Hot chocolate with rum & whipped cream	2 cl	9.50

Interlakener Spezialitäten

Special spirits from Interlaken



	Crystal Gin – 46 Vol % Crystal Gin – 46% ABV + Organics Tonic by Red Bull	4 cl	10.50
	Whisky Rock Label Swiss Wood Finish – 50.1 Vol % Whisky Rock Label Swiss Wood Finish – 50.1% ABV	4 cl	14.–
	Swiss Mountain 11Y >ICE LABEL< Single Malt Whisky – 55.2 Vol % Swiss Mountain 11Y >ICE LABEL< Single Malt Whisky – 55.2% ABV	2 cl	14.–
	Swiss Highland Whisky Liqueur – 27 Vol % Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% ABV	4 cl	11.–



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Spirituosen

Spirits



Appenzeller – 29 Vol % Appenzeller – 29% ABV	4 cl	7.–
Swiss Vodka Xellent – 40 Vol % Swiss Vodka Xellent – 40% ABV	4 cl	9.–
Bailey’s Irish Cream – 17 Vol % Bailey’s Irish Cream – 17% ABV	4 cl	7.–
Vieille Prune – 41 Vol % Vieille Prune – 41% ABV	2 cl	10.–
Williamine Morand – 43 Vol % Williamine Morand – 43% ABV	2 cl	6.50
Grappa Elisi, Berta – 43 Vol % Grappa Elisi, Berta – 43% ABV	2 cl	8.–
Cognac Courvoisier VSOP – 40 Vol % Cognac Courvoisier VSOP – 40% ABV	2 cl	9.–
Heuschnaps Original Kräuterlikör – 25 Vol % Heuschnaps original herb liqueur – 25% ABV	2 cl	6.–
Ingwerer Original – 24 Vol % Ingwerer Original – 24% ABV	4 cl	7.–



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Gut zu wissen

Kinder

Kinder bis zu 12 Jahre profitieren vom abwechslungsreichen Angebot unseres Lilly Corner.

Wasser

Wir servieren Ihnen Bergwasser, still oder mit Kohlensäure angereichert.

Die Quelle entspringt ganz in der Nähe, nur 200 Meter oberhalb der Kleinen Scheidegg. Das gesunde Bergwasser gibt es gratis – für die Dienstleistung (Service, Gläser, Karaffen und Abwasch) verrechnen wir Ihnen für 5 dl CHF 3.50. Bei Weinkonsum verrechnen wir kein Bergwasser.

Deklaration

Unsere Fleisch- und Fisch-Deklaration ist im Restaurant ausgehängt. Bei Fragen zögern Sie nicht, wir geben gerne Auskunft.

Allergene

Benötigen Sie Informationen über Allergene in unseren Speisen? Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Hunde

Ihr treuer Gefährte ist bei uns herzlich willkommen. Bitte beachten Sie, dass Hunde immer an der Leine zu führen sind und nicht auf den Sitzplätzen Platz nehmen dürfen. Ausserdem erhalten Hunde gratis Wasser.

Preise

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Service ist inbegriffen.

Lodge

Nutzen Sie unsere Übernachtungsmöglichkeit auf Kleine Scheidegg auf 2061 Meter über Meer – das ideale Nachtquartier vor dem Besuch des Jungfraujochs oder des legendären Lauberhornrennens, einer Tourenwoche im Aletschgebiet, anspruchsvollen Bergtouren, abwechslungsreichen Kletterausflügen im Jungfraugebiet. Mehr Informationen finden Sie unter jungfrau.ch

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist 365 Tage im Jahr für Sie geöffnet. Infos unter jungfrau.ch oder folgen Sie uns auf Facebook.

Unsere Restaurants

Jungfrauojoch

Restaurant Crystal

Die faszinierende Gletscherwelt und das hochalpine Ambiente bieten den Rahmen für die beliebtesten Klassiker der Schweizer und internationalen Küche. Klassisch am Tisch bedient, wählen Sie à la carte nach Lust und Laune. Und zum Kaffee legen wir Ihnen unser hausgemachtes «Eigerspitzli» ans Herz.

Selbstbedienungsrestaurant Aletsch

Aussicht, Panorama, Schnee, Berge – davon gibt's im Self Service Restaurant Aletsch jede Menge. Ebenso wie traditionelle Speisen, Rugenbräu Bier, unseren Top of Europe Wein und diverse alkoholfreie Stärkungen.

Kaffeebar

Nach der Fahrt mit der Jungfraubahn bietet sich die ganzjährig geöffnete Coffee Bar in der Eingangshalle der Station Jungfrauojoch für eine kleine Verpflegung «zwischen» an. Stärken Sie sich für die nächsten spannenden Stunden mit Snacks, Backwaren oder hausgemachten Schokoladenspezialitäten.

Eigergletscher

Restaurant Eigergletscher – Traditionelle Schweizer Küche

Das Bergrestaurant mit herrlicher Panoramaterrasse liegt direkt am Fuss von Mönch und Jungfrau – mit toller Sicht direkt auf den Abbruch vom Eigergletscher. Das ganze Jahr bietet es traditionelle Schweizer Küche mit den beliebten hauseigenen Confiserie-Spezialitäten Eigerspitzli und Rahmschnitte. Im Sommer und Winter finden zu besonderen Anlässen Abendveranstaltungen inklusive 4-Gang-Menü, Musik und Confiserie-Führung statt.

Skibar Schreinerei

Während der Skisaison von Dezember bis April öffnet die Skibar Schreinerei mit ihrer grossen Sonnenterrasse – direkt an der Skipiste bei der Bergstation Sessellift Eigernordwand. Für durstige und hungrige Skifahrer ist bestens gesorgt: Von kleinen Snacks wie Fondue Baguette bis zum Riesenschnitzel mit Bärner Frites, Ghackets und Hörnli sowie Älplermagronen.

Bistro Eigergletscher

Noch schnell einen intensiv-cremigen Espresso oder einen fruchtig-ausgewogenen Lungo, bevor es auf die Skier geht oder weiter zum Jungfrauojoch: Die Kaffeekompetenz von Nespresso garantiert wie die modernste 3S-Bahn Europas Hochgenuss vom Feinsten. Auch sonst überrascht das trendige Bistro bei der Station Eigergletscher mit ausgesuchten süssen und salzigen Snacks. Schnell noch ein Souvenir oder eine Sonnencreme? Im Bistro finden Sie einen Shop mit den beliebtesten Artikeln.

Kleine Scheidegg

Bergrestaurant Kleine Scheidegg – Pizza + Pasta

Einfach nur dasitzen – direkt am Fuss der mächtigen Eigernordwand. 1800 Meter Felswand, die höchste der Alpen. Hier geniessen Sie Pizza und Pasta frisch und hausgemacht. Denn Höhenluft macht hungrig. Beliebt sind auch unsere Familienangebote zu fairen Preisen. Der Blick schweift nach rechts zu Mönch und Jungfrau. Und wieder zurück zum Eiger. Die Zeit scheint still zu stehen.

Outdoor Stationen

Für den kleinen Hunger und den grossen Durst zwischendurch: In unseren Outdoor Stationen gibts Bratwurst, Gulaschsuppe, Sandwiches, Schnitzelbrot, Süsses, hausgemachte Kuchen und Getränke aller Art. Aber Vorsicht: Gerade im Winter ist die Stimmung besonders gut. Und viele, die eigentlich nur eine kurze Pause machen wollen, bleiben dann doch länger.

Grindelwald Terminal

e-tron energy Bar

In der e-tron energy Bar dreht sich alles um den Elektro-SUV der Extraklasse von Audi: hochwertiges Interior Design, industrielles Look-and-feel, einfach alles, was den e-tron ausmacht. Dazu passend ist das Angebot an Drinks und Speisen. Fancy Cocktails, edle Tropfen für die Weinliebhaber, eine breite Palette warmer und kalter Getränke und eine Auswahl von kalten Platten mit Tapas. Diese Kombination von Hightech und erlesenen Genüssen bringt jeden Gast ins Schwärmen.

Bistro Grindelwald Terminal

Noch schnell einen intensiv-cremigen Espresso oder einen fruchtig-ausgewogenen Lungo, bevor es mit dem Eiger Express auf die Skier oder zum Jungfrauojoch hoch geht: Die Kaffeekompetenz von Nespresso garantiert wie die modernste 3S-Bahn Europas Hochgenuss vom Feinsten. Auch sonst überrascht das trendige Bistro im Grindelwald Terminal mit ausgesuchten süssen und salzigen Snacks. Das Highlight ist die Schokoladenshow mit den legendären Eigerspitzli. Die süsse Versuchung aus der höchst gelegenen Confiserie Europas eignet sich übrigens auch als Mitbringsel für Familie und Freunde

Noodle Soup Bar

Sommer- und Winterwanderer, Jungfrauojoch-Besucher, Pistenflitzer und Tiefschneecracks wissen sie zu schätzen: Die asiatische Nudelsuppe. Die gestylte Noodle Soup Bar in der Talstation Grindelwald Terminal hält unterschiedlichste Varianten der stärkenden Suppe bereit. Und anstehen braucht man kaum – die Suppe kommt schnell über die Theke. Wenn's trotzdem mal einen Moment dauert, bietet das Interieur der Suppenbar genug Abwechslung.

Events

Abendfahrten inkl. 4-Gang-Genussmenu ab CHF 89* pro Person

Hin- und Rückfahrt mit dem Eiger Express

- Hinfahrt um 18.30 Uhr ab Grindelwald Terminal
- Rückfahrt um 22.30 Uhr ab Eigergletscher

Im Angebot enthalten

- Fahrt mit dem Eiger Express Grindelwald Terminal – Eigergletscher retour
- Mountain Apéro
- Schoggi-Präsentation, Informationen zur Schokoladenherstellung
- «Eigerness» 4-Gang-Genussmenu im Restaurant Eigergletscher
- Musikalische Unterhaltung

Reservieren Sie bis jeweils um 12.00 Uhr am Veranstaltungstag

Restaurant Eigergletscher 033 828 78 88 oder gletscherrestaurant@jungfrau.ch

Weitere Infos unter jungfrau.ch/genussabend

* Wintersportpässe sind nicht gültig für die Abendfahrt. Getränke sind nicht im Preis enthalten.

RESTAURANT EIGERGLETSCHER

T +41 33 828 78 88 · gletscherrestaurant@jungfrau.ch



Restaurant Eigergletscher

Lob, Kritik und Anerkennung nehmen wir gerne entgegen
unter gletscherrestaurant@jungfrau.ch. **Danke für Ihr Feedback**